



L'INF



de La POISSONNERIE Française

N°85 mars
avril 2026



SÉLECTIONS 2026
« UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE »

- CAMPUS PRO HELLEMES
- CEPME / LP CAZIN
- ICEP FORMATION
- EMAC RUNGIS
- CMA COCZON
- CJA DE L'ORIENT
- MIR DE CHALLANS
- LYCÉE MARITIME DE LA RECHÈLLE
- COBAS BASSIN FORMATION
- LYCÉE RENÉE BONNET
- CMA PURPURNAN - RIVALSAT
- C.F.A. INTERVOCES NORD COTE D'AZUR

POUR PLUS D'INFOS :

FÉLICITATIONS AUX 36 PARTICIPANTS SÉLECTIONNÉS POUR CETTE ÉDITION 2026

Mathéo BILLY et Tino SERE MAF 2025

Application de la nouvelle grille des salaires à compter de mai 2026 P. 10 et 11

OPEF-APGIS - Arrêts de travail-simplification des démarches avec Prest'IJ P. 12 et 13

Le réseau CB - Mise en avant d'une solution souveraine de paiement "Made in France" P. 19

La Boutique du Poissonnier, au service des professionnels P. 21

Ouverture du CAP au CFA de Toulouse Blagnac, dès la rentrée prochaine



**POUR VISUALISER
L'INTÉGRALITÉ DU MAG
L'INFO DE LA POISSONNERIE
FRANÇAISE :
ADHÉREZ !**



Océalliance
— l'Océan pour origine —

LEADER FRANÇAIS ET EUROPÉEN DU MAREYAGE

Spécialiste de la **valorisation des espèces** des côtes françaises et garant de la **fraicheur**, Océalliance sélectionne chaque jour le meilleur de la mer pour vous proposer une **large gamme de produits frais**, cuits et transformés.

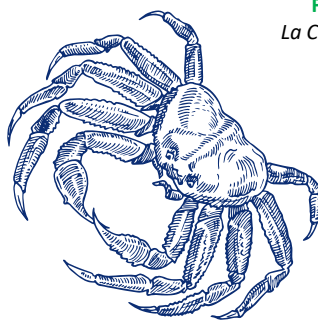
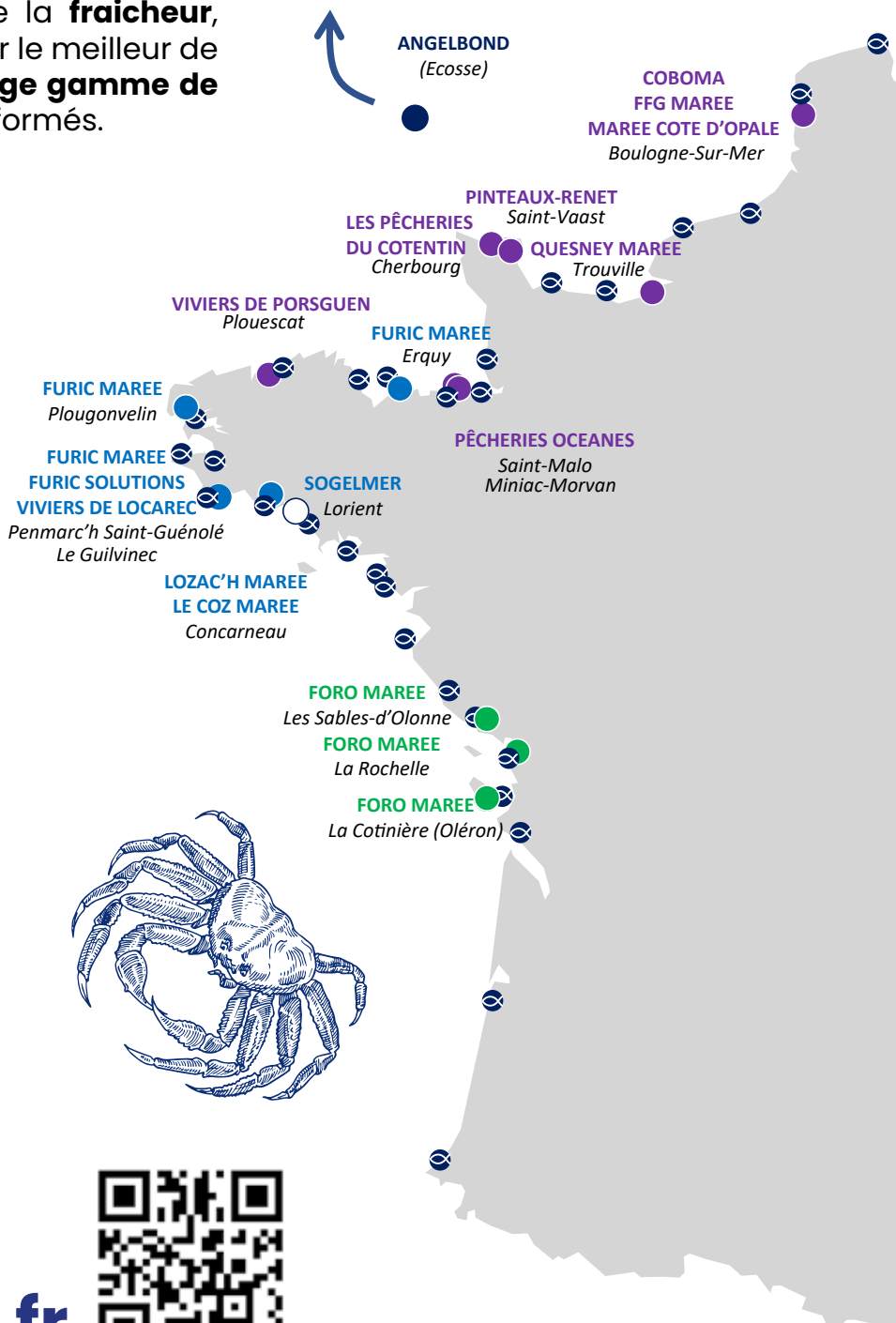


33
CRIÉES D'ACHAT
1^{ER} ACHETEUR EN FRANCE

POISSONS ENTIERS
FILETS
COQUILLAGES
CRUSTACÉS
CÉPHALOPODES
PRODUITS ÉLABORÉS



26
ATELIERS
AU PLUS PRÈS DES PORTS



COMMANDEZ
en ligne sur
clicocean.fr



Suivez nous !





Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chers collègues,

Comme il est de coutume, je profite de ce moment d'échange pour vous faire un point sur l'activité des de votre organisation sur les deux mois écoulés.

Tout d'abord, en termes d'événements, les sélections au concours des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) se sont parfaitement déroulées à Caen. Examen le plus élevé pour nos professions, de nombreux candidats ont oeuvré avec intensité, passion et détermination, mais aussi beaucoup de stress, pour espérer atteindre la finale prévue début 2027.

En attendant les prochains résultats des qualifiés, nous poursuivons nos actions avec les sélections départementales et régionales de nos futurs Meilleurs Apprentis de France, en partenariat avec la SN MOF. Encore une belle édition à venir, avec 38 jeunes inscrits, aucun doute de retrouver en finale, début juillet, de futures pépites. Encore une fois, je tiens à remercier chaleureusement les professionnels qui donnent de leur temps, toujours bénévolement, afin de participer en tant que jury. Ils sont là tout autant pour noter que pour prodiguer de précieux conseils à ces jeunes qui vont former les jeunes au métier de poissonnier-écailler avec l'ouverture d'une section de CAP. Considéré comme un acteur incontournable dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration et des métiers de bouche en Occitanie, l'équipe dirigeante a oeuvré pendant des mois pour cette ouverture dès la rentrée prochaine. Nous sommes très fiers d'avoir pu les accompagner pour mener leur projet dans des délais aussi contraints.

Mais nos missions ne s'arrêtent pas là. L'OPEF, votre syndicat professionnel, a pour mission principale la représentation et la défense des intérêts des entreprises. Dans ce cadre nous devons agir pour l'attractivité et la pérennité des emplois dans notre branche. C'est dans ce but que nous avons oeuvré pour maintenir un cadre raisonné et soutenable dans l'évolution de notre grille de salaires. Les dernières négociations, ont permis de garder cet équilibre en répercutant la hausse du SMIC. Nous venons d'apprendre la publication au JO de cet avenant qui sera donc applicable à compter des salaires de mai.

Moins visible mais toujours fil rouge de notre engagement, apporter à nos adhérents des solutions concrètes qui facilitent leur quotidien. C'est le cas avec le réseau CB, initiative que nous souhaitons mettre en avant. Solution souveraine de paiement « made in France », ce réseau de paiement par carte bancaire rentre pleinement dans nos valeurs de promouvoir et soutenir les entreprises françaises. En outre, il propose des commissions jusqu'à 10 fois moins onéreuses pour les

commerçants que les réseaux étrangers. Ainsi, nous vous invitons à prendre connaissance de l'article que nous lui consacrons dans ce numéro : il n'y a pas de raison d'aller voir ailleurs ce que l'on fait très bien en France et que l'on doit garder en France.

Pour conclure, je souhaitais profiter de ces lignes pour évoquer un dernier sujet qui a occupé fortement votre organisation. À la suite de l'intervention de notre premier ministre indiquant que seuls les boulangeries et fleuristes artisanaux pourraient travailler avec leurs salariés le 1er mai sur la base du volontariat et avec une rémunération doublée, tous les autres secteurs des métiers de bouche ont été relégués comme non indispensables ce jour. Nous ne pouvions laisser passer cela. Intervenu dans plusieurs médias, dont CNEWS et RMC, sur l'absurdité de ce choix, l'inégalité de traitement entre les professions, nous avons rappelé que cette situation est totalement inadmissible. Associés à nos confrères de la Confédération de la Boucherie, mais aussi depuis avec les Fromagers, les Primeurs, et les Charcutiers, nous sommes déterminés à porter la voix dans toutes les instances afin de permettre à nos entreprises d'ouvrir avec leurs salariés volontaires conformément à ce qui est prévu par notre convention collective et ce que nous avons toujours fait. Dans le contexte économique que nous rencontrons, l'atteinte à la liberté de travailler est inacceptable. L'OPEF a transmis un modèle d'attestation à faire remplir aux salariés volontaires de vos entreprises, par le biais de tous nos supports de communication. Sans que cela soit un gage de sécurité, cela pourrait être utile si un contrôle était diligenté ce jour. Dans ces conditions, nous avons décidé d'accompagner tous les adhérents qui seraient contrôlés et sanctionnés. N'hésitez pas à nous remonter vos sanctions.

Voilà pour l'actualité. Le périmètre des actions de votre organisation est étendu mais nous oeuvrons toujours dans le soutien de ses adhérents : que ce soit sur l'accompagnement administratif, les formations, les outils de communication, mais aussi de nombreux conseils réglementaires et toutes les démarches collectives. Notre organisation reste à vos côtés, sur le terrain comme dans les instances nationales, pour que chacun puisse exercer son activité sereinement.

Je vous laisse désormais à la lecture de votre journal, mais vous rappelle, encore une fois, que votre organisation est à votre disposition.

Nous sommes à vos côtés. N'hésitez pas à nous contacter.

Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Silvère MOREAU

Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

Sommaire

- P. 4** 41^{ème} Concours - « Un des Meilleurs Apprentis de France » - Promotion Michel BELLANGER
- P. 6** La CFA de Toulouse-Blagnac ouvre ses portes
7 dès la rentrée au CAP Poissonnier-Écailler
- P. 8** Prévention sur le risque botulique
9
- P. 10** Application de la nouvelle grille des salaires
11 à compter de mai 2026
- P.12** OPEF - agpis, une action conjointe au service
13 de la santé des salariés de la profession
- P. 15** Des affiches pleines d'humour à disposition
pour vous aider à recruter
- P. 16** LA RUBRIQUE JURIDIQUE - CICILADE - un service
17 gratuit pour retrouver les sommes en déshérence
- P. 18** LA RUBRIQUE JURIDIQUE - MAPA L'assureur dédié
aux professionnels de l'alimentaire
- 19** Le réseau CB - Mise en avant d'une solution souveraine de paiement "made in France"
- P. 20** Parce que nous devons rester au service de nos
21 adhérents, parce qu'ensemble nous sommes plus forts !
- P. 23** PAVILLON FRANCE - la marque collective
de France Filière Pêche
- P. 24** ANNONCES
25
- P. 26** L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !
- P. 27** INFORMATIONS PRATIQUES

Ils soutiennent la Profession et ses actions :



Édité par :
France Poissonnerie Presse

98 boulevard Pereire
75017 PARIS
01 40 53 47 76



Directeur de la
publication et de
la rédaction
Silvère MOREAU

Rédacteur
Pierre-Luc DAUBIGNY
& Florence EMERY

Publicité
Jean-Marc RAMET

Crédit photos
Pavillon France,
SCAPP, Poissonnier
Corail, Shutterstock,
© Diph Photography

**Conception,
réalisation et
gestion Impression**
Génération imprimeur

**Retrouvez votre
magazine sur :**
www.poissonniers.com
Suivez toutes les
actions de l'OPEF :



41^{ème} Concours - « Un des Meilleurs Apprentis de France » - Promotion Michel BELLANGER

Avec 38 candidats, qui représenteront 13 centres sur tout le territoire, nous retrouvons une édition 2026 assez exceptionnelle. Coorganisé par la SN MOF et l'OPEF, ce concours s'adresse à tous les jeunes âgés de moins de 23 ans, en formation initiale (CAP ou Bac Pro). Dès le mois d'avril, les qualifications départementales et régionales vont commencer dans les centres qui accueilleront les candidats avant une finale prévue début juillet à La Rochelle.

Ce rendez-vous annuel est toujours un évènement très attendu. Futur vivier de professionnels en devenir passionnés, c'est avec tout autant d'énergie que nous portons une grande attention à son organisation. Ces jeunes, nous les retrouverons plus tard dans d'autres concours, dont le plus prestigieux, « Un des Meilleurs Ouvriers de France » qui, hasard du calendrier, tombe cette année pour ses sélections les 8 et 9 avril à Caen.

En attendant de pouvoir atteindre ce niveau, 38 jeunes, filles et garçons, vont se retrouver dans les régions qu'ils vont représenter au sein des différents centres qui pourront les accueillir entre avril et mai. Sous la responsabilité de la SN MOF et de l'OPEF, les qualifications se dérouleront le même jour pour les départementales et régionales.

Nous remercions chaleureusement tous les centres pour leur investissement, le personnel et les formateurs, qu'ils soient organisateurs ou soutien pour faire avancer notre formation, par le CAP ou le Bac Pro. La réussite de ces qualifications tient à un travail collectif et un objectif commun dans l'intérêt des jeunes de la profession.

Pour cette édition, leurs compétences seront évaluées sur les 3 épreuves de : Filetage (pour 50% de la note), Plateau de fruits de mer (25%) et la préparation culinaire (25%). Avec toujours une attention très particulière à l'hygiène et à la sécurité.

Les entraînements ont d'ores et déjà commencé. Soutenus par leurs professeurs, formateurs, c'est aussi un investissement des entreprises et leur maître de stage afin de les préparer à cette journée qui, s'ils obtiennent au total une note >17/20 (médaille d'or aux sélections régionales), leur permettra d'accéder à la finale.

Nous ne le rappellerons jamais assez, ces jeunes ont besoin d'un excellent accompagnement, maîtres d'apprentissage, chefs d'entreprise, tous complètent la formation qu'ils reçoivent dans les CFA. Participants ou finalistes, les jeunes auront bénéficié d'une formation solide et nous savons qu'elle constitue le socle pour devenir un bon professionnel.

**Les jeunes sont l'avenir de notre métier,
les futurs professionnels de nos commerces,
en salariés ou vos futurs repreneurs !**

En attendant les résultats définitifs, tout début juillet (le jour n'est pas encore totalement fixé) nous donnerons rendez-vous à tous ces jeunes apprentis motivés pour tenter de remporter le titre du Meilleur Apprenti de France dans la catégorie poissonnier-écailler-traiteur.

Un grand merci aussi à tous les jurys, venant d'horizons professionnels différents, qui donnent de leur temps gracieusement aussi pour participer à ces sélections. Au-delà de donner une note, ils prodiguent de précieux conseils à l'issue des épreuves, pour aider les jeunes à s'améliorer et se préparer au mieux pour la finale.

Fin mai, la liste des candidats finalistes sera connue et nous ne manquerons pas vous tenir informé.

Nous retrouverons La Criée du Port de Pêche et le Lycée hôtelier de La Rochelle qui accueilleront les jeunes finalistes.

Pour le moment, nous souhaitons bonne chance à tous ces jeunes apprentis, prenez du plaisir et donnez le meilleur de vous-mêmes !

SÉLECTIONS 2026
CONCOURS
« UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE »

CAMPUS PRO HELLEMES	
CFPMT / LP CAZEN	
ICEP FORMATION	
EMAC RUNGIS	
CMA CUZEN	
CFA DE LORIENT	
MFR DE CHALLANS	
LYCÉE MARITIME DE LA ROCHELLE	
COBAS BASSIN FORMATION	
LYCÉE RENÉE BONNET	
CMA PERPIGNAN - RIVESALT	
C.F.A. METROPELE NORD COTE D'AZUR	

POUR PLUS D'INFOS : 

FÉLICITATIONS AUX 38 PARTICIPANTS
SÉLECTIONNÉS POUR CETTE ÉDITION 2026



Message pour les professionnels :

Nous rappelons à quel point il est important de former des apprentis dans vos établissements. Vous disposez d'aide de l'État, n'hésitez pas à en profiter.

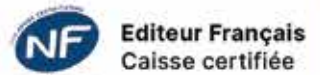
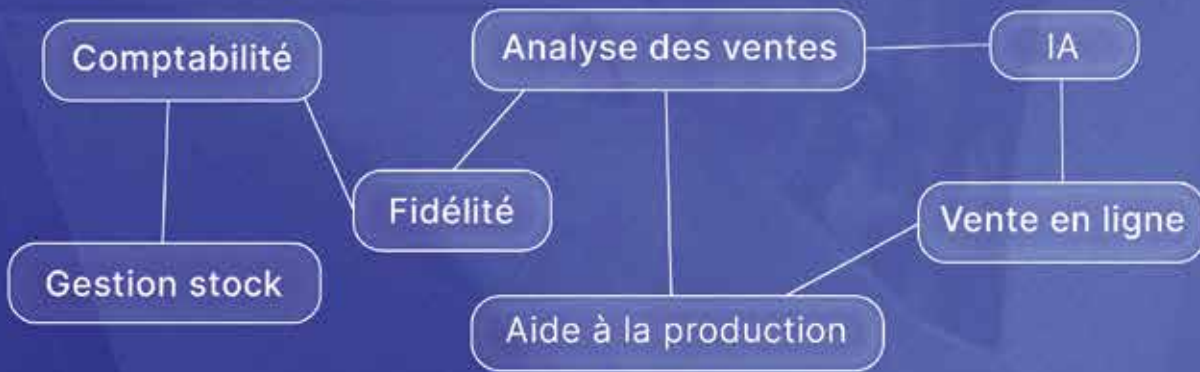
**Retrouvez toutes les aides
à l'apprentissage sur le site de l'OPEF :
www.poissonniers.com**

Et bien sûr, dans la rubrique CONCOURS, toutes les informations de tous les concours de la profession.

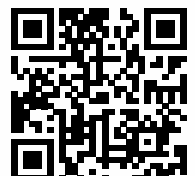
La caisse pensée pour les poissonniers-écaillers

Encaissez plus vite et pilotez votre boutique en temps réel

Offre exclusive OPEF : **Profitez de-10% sur nos abonnements**



Scanner pour découvrir notre solution



toporder.fr/poissonniers - contact@toporder.fr



LE MOT DU PRÉSIDENT CORAIL

Chères Adhéroentes, chers Adhérents,

Avril et mai marquent un véritable tournant dans notre activité. Avec l'arrivée des beaux jours, les habitudes de consommation évoluent et les étals se transforment. C'est le retour des produits printaniers, des envies de fraîcheur et de légèreté, mais aussi des premiers pics d'activité liés aux week-ends ensoleillés et aux repas conviviaux.

Cette période est également stratégique pour notre profession. Entre le Carême, qui reste un temps fort pour la consommation de produits de la mer, et les fêtes de Pâques, les poissonniers ont une belle carte à jouer pour mettre en avant leur savoir-faire et dynamiser leurs ventes. Les clients sont au rendez-vous, à nous de les séduire avec des produits de qualité et des conseils avisés.

Dans le même temps, le secteur continue de faire face à plusieurs défis : des approvisionnements parfois tendus selon les espèces, des coûts qui restent élevés et une exigence toujours plus forte en matière de traçabilité et de

durabilité. Ces enjeux renforcent la nécessité de valoriser nos métiers, notre expertise et la qualité de nos produits. On observe aussi une évolution marquée des attentes clients : recherche de praticité, portions adaptées, produits prêts à cuisiner... sans oublier l'importance du fait maison et du conseil personnalisé, qui restent des atouts majeurs de nos commerces de proximité. Votre Groupement est pleinement mobilisé pour vous accompagner dans cette période clé. Négociations, référencement produits, échanges avec les fournisseurs, outils de communication... tout est mis en oeuvre pour vous permettre d'aborder cette saison dans les meilleures conditions.

Enfin, notre réseau continue de s'agrandir, signe de sa vitalité et de la confiance accordée par de nouveaux professionnels. Ensemble, nous renforçons notre capacité à défendre et à faire évoluer notre métier.

Très belle saison à tous et bienvenue aux nouveaux adhérents !

PORTRAIT D'ADHÉRENT POISSONNIER

Ludovic GORET - Poissonnerie du Golf Esterel

Bonjour Ludovic, pouvez-vous présenter ?

Je m'appelle Ludovic Goret, j'ai 40 ans et je suis poissonnier depuis l'âge de 17 ans. Passionné par le monde aquatique, j'ai créé ma propre entreprise, la Poissonnerie du Golf Esterel, en février 2018.

Comment êtes-vous devenu poissonnier ?

Je suis devenu poissonnier un peu par vocation. Depuis toujours, j'ai été attiré par le monde aquatique et les produits de la mer. J'ai donc commencé par un BEP aquaculture pour me rapprocher de cet univers, avant de m'orienter vers un CAP poissonnier. C'est là que j'ai vraiment trouvé ma voie : le contact avec le produit, le travail manuel et la relation avec les clients m'ont tout de suite plu. Au fil des années, j'ai acquis de l'expérience, jusqu'à décider de me lancer à mon compte en 2018.

Si vous pouviez recommencer ou changer quelque chose dans votre carrière, de quoi s'agirait-il ?

Honnêtement, je ne changerais pas

grand-chose. Peut-être que je me lancerais à mon compte un peu plus tôt, mais chaque étape de mon parcours m'a permis d'apprendre et de construire l'expérience que j'ai aujourd'hui.

Que pensez-vous du futur du métier de Poissonnier Écailler ?

Je pense que c'est un métier qui a de l'avenir. Les consommateurs recherchent de plus en plus des produits frais, locaux et de qualité. À nous, professionnels, de continuer à valoriser notre savoir-faire, à nous adapter et à innover pour répondre à ces attentes.

Que conseilleriez-vous à un jeune qui se lance dans le métier ?

Je lui dirais de croire en lui et de se lancer avec enthousiasme. C'est un métier qui demande du travail, mais il offre aussi beaucoup de satisfaction : voir ses clients revenir, travailler avec de beaux produits et développer son savoir-faire unique. Avec de la passion et de la persévérance, on peut non seulement réussir, mais aussi s'épanouir pleinement dans ce métier.





LA BOUTIQUE DU POISSONNIER

www.laboutiquedupoissonnier.com

NOS PRODUITS



KIT GASTRO NOIR



VANNERIE



TABLIERS PROFESSIONNELS



EMBALLAGES

UNE BOUTIQUE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

La boutique du poissonnier, partenaire essentiel des métiers de la mer, propose des solutions alliant qualité, fonctionnalité et esthétique pour accompagner les professionnels dans la valorisation de leurs produits et l'organisation de leur activité.

• Les prix sont négociés au plus juste

• Les références sont adaptées aux besoins réels des poissonniers

• Et les délais de livraison sont optimisés

Un suivi attentif des commandes est assuré par **Séverine**, avec une écoute permanente pour répondre aux questions, ajuster les besoins et accompagner les clients.



POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE OU TARIFAIRES
Contactez Séverine



07 56 42 78 24 / 05 61 54 89 54



contact@laboutiquedupoissonnier.fr



www.laboutiquedupoissonnier.com

Pour toute question concernant vos commandes, les produits ou le fonctionnement de La Boutique du Poissonnier, elle est votre interlocutrice privilégiée.

Vous ne trouvez pas une référence ?

Appelez-nous !

Adhérents !

Vous disposez de tarifs préférentiels !

LES KITS GASTRO NOIRS : L'ÉLÉGANCE AU SERVICE DE LA FRAÎCHEUR

Les plats gastronomiques noirs s'imposent comme un élément incontournable dans l'agencement des vitrines réfrigérées. Leur design sobre et haut de gamme permet une présentation optimale des produits de la mer.

- **Design professionnel** : mise en valeur des poissons et crustacés
- **Formats standardisés (GN)** : pour une organisation facile des étals
- **Matière durable et hygiénique** : résistante aux chocs et aux variations de température
- **Entretien facile** : surface lisse, compatible avec les protocoles d'hygiène

Ce choix esthétique et pratique permet aux poissonniers de proposer une présentation moderne tout en respectant les contraintes sanitaires et commerciales.

VANNERIE : AUTHENTICITÉ & CHALEUR DU MÉTIER

La **vannerie professionnelle**, disponible à la boutique, séduit par son aspect naturel et artisanal. Elle s'intègre parfaitement dans les étals pour :

- Renforcer une ambiance traditionnelle
- Valoriser les produits du terroir
- Offrir une expérience visuelle chaleureuse aux clients

Utilisée seule ou en combinaison avec les plats gastronomiques, elle donne du caractère à chaque étal.

TABLIERS PROFESSIONNELS : ENTRE CONFORT ET SÉCURITÉ

Un tablier n'est pas un simple accessoire, il est un outil de travail quotidien. Chez la boutique du poissonnier, chaque modèle est sélectionné pour :

- Sa **résistance à l'eau et aux éclaboussures**
- Son **confort d'usage lors de longues journées**
- Sa **facilité de nettoyage**
- Sa **conformité aux exigences d'hygiène**

Le tablier devient ainsi un symbole de professionnalisme pour chaque artisan.

EMBALLAGES : PRATICITÉ ET ÉCO-RESPONSABILITÉ

La boutique propose **une gamme complète d'emballages** adaptés aux produits frais :

- Idéals pour emballer les petits produits
- Solides et résistants à l'humidité
- Respectueux de l'environnement
- Sacs bretelles
- Permettent un transport sécurisé
- Offrent confort d'utilisation pour le client
- Renforcent l'image professionnelle de l'établissement

Chaque solution d'emballage est pensée pour répondre aux besoins quotidiens des poissonniers tout en valorisant l'image de leur métier.

MAGIC MARINADES

Exclusivité



Seau x2.5kg

Préparez vos ventes estivales



THAI CURRY

Poivre, poivron,
curry



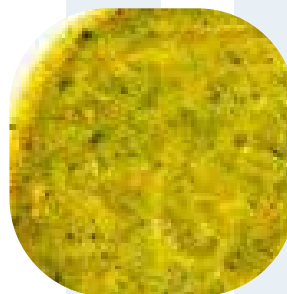
SHANGHAI STREET FOOD

Miel, ail,
gingembre



GRILL MANGUE

Mangue, citron



THYM CITRON

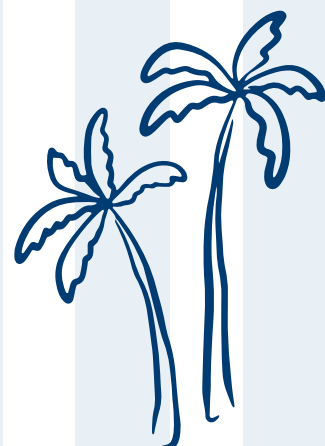
Thym, zeste de
citron

MAITRE D'HOTEL



Persil, ail, oignon,
goût de beurre

x5kg



Pour passer commande contacter le 07 56 42 78 24

Créée par les acteurs de la filière pour promouvoir les produits de pêche française, la marque collective PAVILLON FRANCE représente un vecteur de communication puissant de nos engagements auprès des consommateurs. Mettre en avant la marque sur nos étals, c'est :



Soutenir les emplois de la filière, valoriser les métiers de milliers d'hommes et de femmes engagés au quotidien pour la qualité des produits



Encourager les pratiques vertueuses des professionnels pour une gestion responsable de la ressource



Soutenir la recherche scientifique pour préserver l'avenir des océans



Suivez la pêche française

PAVILLON FRANCE la Marque collective de



En impliquant tous les maillons de la filière française, la marque collective Pavillon France a pour objet de garantir aux consommateurs l'origine française et la qualité des produits.

Elle fait l'objet d'un règlement rédigé par l'ensemble des parties prenantes.

Elle est mise en avant sur de nombreuses communications financées par France Filière Pêche.

Facilement identifiable, la marque des produits de la pêche française a pour but d'aider à faire découvrir et apprécier plus de 50 espèces de poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes, au meilleur de la fraîcheur. Elle accompagne les Français dans leur consommation de produits de la mer en les informant sur les **espèces**, leur **mode de pêche**, leur période de présence sur les étals mais aussi en leur proposant **conseils, astuces et recettes** pour apprendre à consommer les produits de la mer en toute simplicité.

Pour adhérer à PAVILLON FRANCE PRO : <https://www.pavillonfrance-pro.fr/> Source

The screenshot shows the website interface for Pavillon France. At the top, there are navigation links for 'ESPACE ADHÉRENTS', 'PAVILLON FRANCE', and 'NOS NEWSLETTERS'. Below this is a main navigation bar with 'PAVILLON FRANCE PRO', a home icon, 'PAVILLON FRANCE SE PRÉSENTE', 'LISTE DES ADHÉRENTS', 'FORMULAIRE D'ADHÉSION', 'NOUS CONTACTER', and 'BOÎTE À IDÉES'. The main content area features two large promotional banners. The left banner is titled 'CHOISIR C'EST AGIR !' and focuses on 'LA TRAÇABILITÉ' (traceability) with three numbered points: 1. Choosing a certified product, 2. Ensuring the product is traceable, and 3. Ensuring the product is fresh. The right banner is titled 'DES PROFESSIONNELS EN 1 COUP D'ŒIL' and lists statistics: +50 espèces présentées sur les étals, 62 produits et conserves, +de 10 de produits surgelés, 93 produits frais emballés, +de 4 000 points de vente en rayons marées et poissonneries artisanales, 81 grossistes, 193 mareyeurs, and 15 conserveries. The source is cited as 'Source : Pavillon France'.

FRANCE FILIÈRE PÊCHE

Rassemble tous les maillons de la filière de pêche française (pêcheurs, mareyeurs, grossistes, distributeurs et Artisans Poissonniers), au sein d'une démarche de valorisation des engagements des professionnels en faveur d'une pêche nourricière durable.



Retrouvez toutes nos annonces sur le site www.poissonniers.com

DIVERS

À VENDRE RENAULT TRAFIC FRIGO (50)

La poissonnerie Ruault met en vente son Renault Trafic Frigo à Percy en Normandie.

CARACTÉRISTIQUES

- 2.0 DCI 150ch - Année 2023 - 23 500 KMS ;
- Planche cabine ;
- Cellule isotherme LECAPITAINE environ 8m³ FRAC 1 plafonnier encastré LED ;
- Groupe froid CARRIER « Xérion » Fonctionnement route ou secteur 220 volts Commande cabine à affichage digital ;
- Caméra de recul ;

Prix : 30 000 € HT (TVA récupérable)

Contact : Poissonnerie Ruault 06 08 98 23 06



AFFAIRE À VENDRE - POISSONNERIE MESSINE ZAC D'AUGNY (57)

Challenge réussi, je cède le fonds de commerce de la poissonnerie Messine créée en 2018 dans la ZAC D'Augny à proximité de Metz.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Ouverture du mardi au samedi 9h-19h, possibilité d'ouvrir le lundi et le dimanche matin ;
- Loyer 4 368€ HT ;
- Dernier bilan 30 juin 2025 / 1 242 918€ HT ;
- Chiffre en hausse croissante et clientèle en hausse ;
- Actuellement 5 salariés + 2 dirigeants ;
- Possibilité de développer une terrasse d'été (abritée par un haut vent) et un emplacement de casiers réfrigérés ;

L'ÉTABLISSEMENT

- Surface de vente de 160 mètres carrés avec vivier ;
- Linéaire frais de 16m et traiteur 8m ;
- Cuisine équipée (four rational cellule de refroidissement plaques de cuissons friteuse robots coupe, Kichnaid frigo hotte) ;
- Arrière-boutique 12 mètres carrés ;
- Vestiaire ;
- Local poubelle ;
- Réserve emballage pour des dépendances d'environ 170 mètres carrés ;

Prix de vente : à négocier

Contact : 06 24 98 80 92



COMMERCES

DIVERS

- Frigo environ 30 mètres carrés ;
- 2 machines à glace Maja 800kg ;
- Compacteur à polystyrène ;



CRÉATEUR DE STYLE DEPUIS 1992



CONSTRUCTEUR, INSTALLATEUR DE MOBILIER SUR MESURE



Fabrication de remorques de marché



Rue Augustin Fresnel
17184 PERIGNY cedex

Tél. 05 46 44 26 77
Port. 06 07 05 98 24
sofinoxprod@gmail.com

www.sofinox.com

(rubrique Annonces), avec plus de photos et d'informations !

COMMERCES

À VENDRE - POISSONNERIE DE BERNON ROYAN (17)

À vendre, poissonnerie implantée dans une station balnéaire dynamique et active toute l'année. Le commerce bénéficie d'un emplacement de premier ordre, avec un passage important et régulier (environ 20 000 véhicules par jour hors saison, pouvant dépasser 45 000 en période estivale). Cette situation assure une forte visibilité et une clientèle fidèle, composée principalement d'habitants locaux ainsi que de résidents secondaires.

L'ÉTABLISSEMENT

- Local de 111m² ;
- Parking privé ;

DIVERS

- Vitrine réfrigérée ;
- 2 machines à glace ;
- Vivier à cascade ;
- Équipement de cuisson Rational ;

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Voisins primeur et boucher ;
- Un système de fidélité est en place avec + de 4 500 clients qualifiés dans la base de données ;
- L'activité est exploitée via

- un bail commercial en cours ;
- L'équipe en place compte 5 collaborateurs expérimentés, dont certains disposent de plus de 10 années d'expérience dans le métier, garantissant un savoir-faire solide ;
- Des perspectives de développement existent, notamment via la mise en place d'une activité de demi-gros, une présence accrue en criée, ou encore une optimisation des jours d'ouverture (actuellement un jour de fermeture hebdomadaire, y compris en haute saison, ainsi qu'environ 15 jours de fermeture annuelle) ;
- À noter : 5 criées d'ouvertes pour les achats en direct ;
- 1^{er} bilan Chiffre d'affaires 11-2024/08-2025 (sur 10 mois) : 1 100 000 €.

Un accompagnement par le cédant peut être proposé afin d'assurer une reprise dans les meilleures conditions.

Prix de cession des parts sociales : 110 000 €

Contact : 06 26 26 55 30



POISSONNERIE RUAULT RECHERCHE UN PRÉPARATEUR/FILETEUR EN POISSONNERIE (H/F) (50)

Poissonnerie dynamique située à Percy en Normandie (50410) recherche un préparateur/fileteur motivé.

LES MISSIONS

- Filetage, découpe, éviscération ;
- Emballage & étiquetage ;
- Respect des normes d'hygiène ;
- Travail en équipe ;

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience appréciée ;
- Rigueur & savoir-faire ;
- Esprit d'équipe ;

Contact : 06 08 98 23 06

LA POISSONNERIE VINCENT RECHERCHE UN NOUVEAU POISSONNIER (H/F) (83)

La poissonnerie Vincent, sur le marché de Sanary-Sur-Mer recherche un poissonnier à temps plein.

DETAILS

- Post à temps plein ;
- Horaires : 6h - 13h30 du mardi au samedi ;
- Évolution rapide possible selon les compétences ;

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience dans les métiers de la mer ou restauration souhaitée ;
- Permis B obligatoire ;

Contact : 06 82 09 07 70

Vincent.poisson83@gmail.com

OFFRES D'EMPLOI

CG POISSONNERIE RECHERCHE UN POISSONNIER (H/F) AVEC EXPERIENCE - GISORS (27)

La CG Poissonnerie est à la recherche d'un poissonnier ou d'une poissonnière avec un minimum d'expérience : filetage, écaillage, ouverture de coquillages... Nous sommes prêts à peaufiner sa formation sans problème.

CARACTÉRISTIQUES

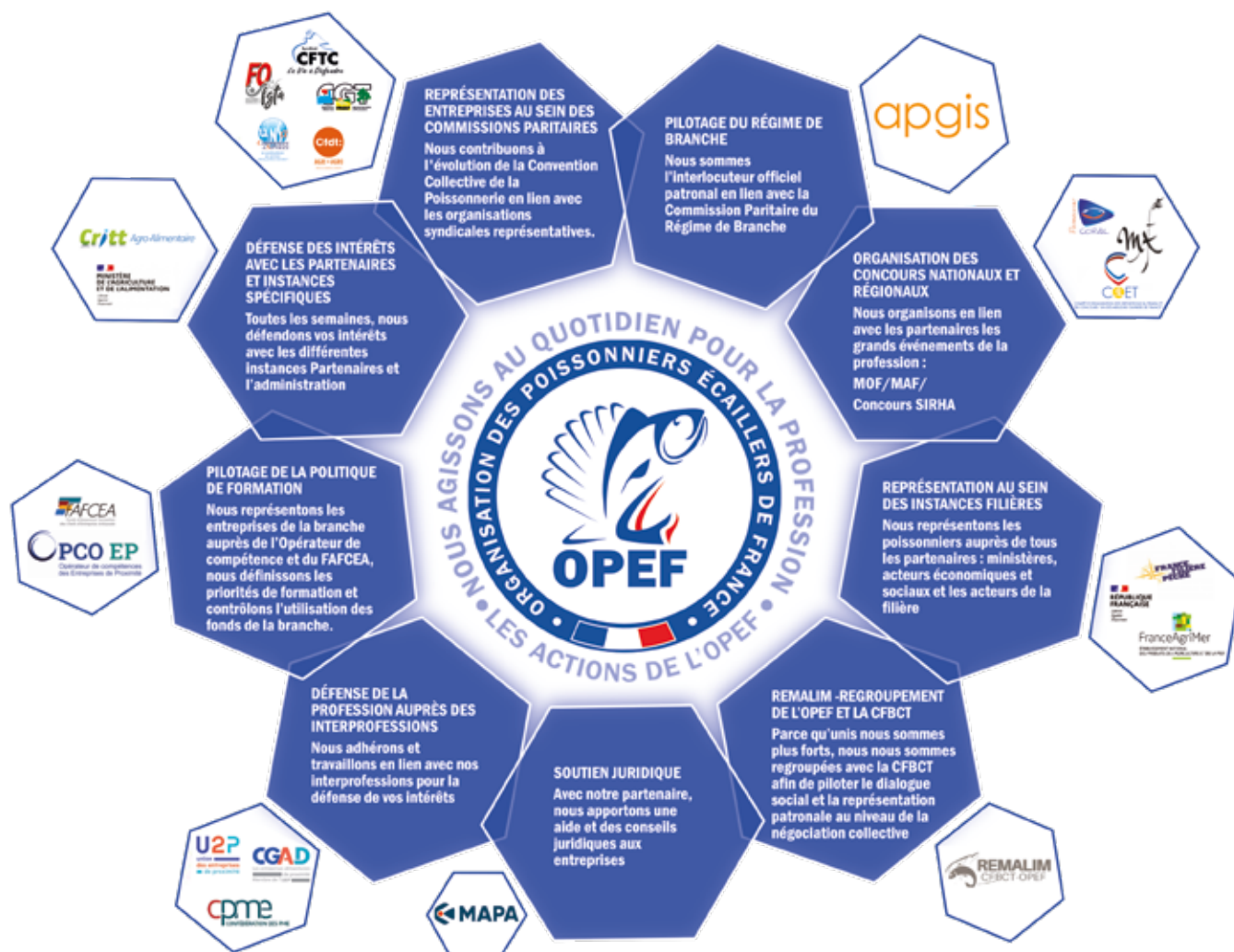
- Nous proposons un CDD de 6 mois qui débouchera sur un CDI à temps plein à raison de 39h par semaine en moyenne.
- 1 dimanche sur 2
- Nous sommes ouverts du mercredi matin au dimanche 13h avec fermeture tous les midis de 13h à 15h

DIVERS

- Nous recherchons quelqu'un de motivé, passionné et ambitieux
- Nous sommes en train de développer notre poissonnerie en y amenant une touche de modernité tout en conservant les bases traditionnelles et artisanales.

Contact : cg.poissonnerie@gmail.com

L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !



L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS !

Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité
Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Des services au quotidien

- Des conseils sur les questions sanitaires et hygiène ;
- Service de petites annonces (vente matériel boutiques, recherche emploi/salariés) ;
- Recrutement apprentis via une mise en réseau avec les CFA et les écoles ;
- Formations professionnelles pointues et de qualité via l'Association des Formations des Poissonniers de France et prise en charge administrative ;
- L'accès au magazine de l'INFO, le magazine d'information des Artisans Poissonniers de France, Newsletter ;
- Et bien sûr : une écoute de chaque artisan poissonnier !

Pour adhérer à l'OPEF*

Contactez - nous au
06 59 52 88 27
ou
contact@poissonniers.com

Le montant de la cotisation est fixé à 180 € par an, soit 15 € par mois, déductible des charges.

(* via l'UNPF ou le SPEF)



OPEF

98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10
06 59 52 88 27

UNPF

Union nationale de la Poissonnerie Française
6, rue des frères Montgolfier | ZA La Tourelle 2
22 400 NOYAL
Tél. 09 81 44 44 43

SPEF

Syndicat des Poissonniers
Écaillers de France
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

SCAPP Poissonnier Corail

Société Coopérative Artisanale de Poissonniers
Professionnels | MIN - boîte 145
146 avenue des Etats-Unis | 31200 TOULOUSE
Tél. 05 61 54 66 23

REMALIM

98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



1 Référent Poissonniers des Hauts-de-France

M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51
Référent de l'Oise
M. Fawze SANNIER - 06 82 01 53 81

13 Fédération des poissonniers d'Ile-de-France

M. Romain DO NASCIMENTO - 06 15 85 20 34

2 Référent Poissonniers de Normandie

M. Stéphane BRASSY - 06 22 47 47 09

14 Référent Poissonniers du Grand Est

M. Arthur CHRISTIN - 06 83 96 50 84
M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58

3 Référent Poissonniers de Bretagne

OPAM-B - 02 97 37 23 13

4 Référent de Pays de la Loire

Guillaume FIALA - 07 71 24 80 04

5 Référent de Nouvelle-Aquitaine nord

M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30 (dpt. 19/24)
M. Jean-Yves LE CALVEZ - 07 70 06 77 80 (dpt. 23/79/86/87)

15 Référent du Centre-Val de Loire

M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16

12 Référent Bourgogne-Franche-Comté

M. Alexandre LAMOUR - 06 98 91 83 46

6 Référent de Nouvelle-Aquitaine sud

M. Gwenaël LAVILLE - 06 38 94 26 23

11 Association Lyon Poissonnier Ecailler

M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99

7 Référent de l'ouest Occitanie

M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80

9 Référent Provence-Alpes-Côte d'Azur :

Mme Jacqueline MOLINI - 06 20 23 14 59
Mme Eulalie RUS - 06 58 61 14 99

8 Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon

M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34

10 Référent des poissonniers de Corse

M. Philippe DALBIES - 06 84 54 20 98

16 Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons

M. Frédéric GORLOT - 06 92 69 28 25

Vos référents APGIS :

Kattia VARELA-HALLS et
Cédric DANIEL :

Tél. 01 49 57 16 75 ou Tél. 01 49 57 16 16



Vos référents MAPA :

protection juridique
(pour les adhérents)
Tél. 05 46 59 59 59



Vos référents formation

FAFCEA :

Tiphaine LEBRETON
Tél. 09 81 44 44 43



UN SITE :

WWW.POISSONNIERS.COM



ACTUALITÉS,
ÉVÈNEMENTS,
ANNONCES...
TOUT Y EST !

SUIVEZ-NOUS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



@ORGANISATIONDESPOISSONNIERS

FLASHEZ LE QR CODE
POUR VOUS ABONNER À NOS PAGES !



UNE NEWSLETTER

TOUTES LES
SEMAINES !



AVEC DE L'ACTUALITÉ
BIEN FRAÎCHE !



Restons connectés !

Et soyez informés de l'actualité de la profession en rejoignant nos réseaux !

LE SPÉCIALISTE DES PRODUITS DE LA
MER DEPUIS PLUS DE 90 ANS



DEMARNE

Depuis 1929



RUNGIS & BOULOGNE-SUR-MER

contact@demarnefreres.com

+33 1 45 60 80 80

+33 3 21 10 60 00

www.demarnefreres.com